Cava de Vino de Empotrar

Modelo KRVX6010

FOR THE WAY IT'S MADE.™

Por favor lea atentamente el Manual del Usuario antes de usar.
Antes de conectar, por favor examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

INDICE

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 2
REQUISITOS ELÉCTRICOS 3
CONEXIÓN ELÉCTRICA 5
ANTES DE USAR EL PRODUCTO 6
INTRODUCCIÓN SOBRE EL VINO 7
La conservación de los vinos 7
Lugar de conservación 7
Modo de conservación 7
La temperatura 8
El corcho 8
ALMACENAMIENTO DE BOTELLAS 8
Almacenamiento clásico con 36 botellas 8
Almacenamiento con botellas tipo Champagnotta 8
Remoción de las repisas de madera 8
Si las botellas son pocas 8
Otras configuraciones para el almacenamiento de las botellas 9
TABLA DE LAS TEMPERATURAS ÓPTIMAS EN LOS CUALES SERVIR LOS VINOS 10
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 11
USO DEL PRODUCTO 11
LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN 13
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 14
TEMAS AMBIENTALES 16
ASISTENCIA TÉCNICA DE MANUTENCIÓN 16
GARANTÍA 17
DATOS TÉCNICOS 18

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato contiene el refrigerante ISOBUTANO (R600a), un gas natural de alta compatibilidad medioambiental, aunque inflamable. No provoca daño a la capa de OZONO, ni aumenta el EFECTO INVERNADERO. Al transportar e instalar el aparato es imprescindible prestar especial atención a que ningún componente del circuito de frió resulte dañado, ¡El escape de refrigerante puede causar riesgos de graves lesiones oculares¡. Se utiliza R600a como gas refrigerante, contacte a sus autoridades locales para tirar el producto de forma segura.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.
Este símbolo advierte sobre los peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.
Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le advierten tanto el peligro potencial, cómo la reducción de las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Riesgo de Descarga Eléctrica

Apague el interruptor automático o desconecte de la corriente el producto antes de efectuar cualquier manutención en el.

Recoloque todos los componentes antes de encender el producto.

No remueva el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un contacto de pared de conexión a tierra.

No use un adaptador o T (adaptador triple)

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Riesgo de lesiones por peso excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar el producto.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

Si existe la necesidad de cambiar el cable eléctrico, con motivo de cualquier daño o falla, contacte al Servicio Autorizado KitchenAid.

Por seguridad de los usuarios del producto, utilice siempre y exclusivamente el Servicio Autorizado KitchenAid pues solo él posee la capacidad para realizar este tipo de cambio.

NOTAS IMPORTANTES

• Utilizar la Cava de Vinos única y exclusivamente para la conservación de vinos y no introducir en su interior ningún tipo de comida.

• Esté atento a no cubrir u obstruir las aperturas de ventilación del producto.

• Para evitar el riesgo de ahogo y atrape, no permita a los niños jugar o esconderse al interior de la Cava de Vinos.

• Antes de cualquier operativo de manutención o limpieza, sacar el enchufe de la corriente o la alimentación eléctrica.

• El cable de alimentación puede ser sustituido sólo por una persona autorizada.

• No mantener en el producto sustancias explosivas.

• Tener cuidado durante los desplazamientos de modo a no dañar el suelo.

• Use dos o más personas para mover e instalar el producto.

• No usar alargadores o adaptadores múltiples.

• Su Cava de Vinos KitchenAid no debe ser utilizada por niños o personas no habilitadas para la correcta manipulación del producto

• No dañar el circuito del fluido frigorífico.

• No usar productos eléctricos al interior de la Cava, si estos no son del tipo recomendado por el fabricante.

• Coloque el producto en un ambiente seco y bien ventilado. La Cava de Vinos está preparada para el funcionamiento en ambientes en los cuales la temperatura se encuentre en los siguientes intervalos (las categorías de temperatura dependen de la clase climática escrita en la tarjeta de datos) el producto podría no funcionar correctamente si es dejado por un período largo a una temperatura superior o inferior al intervalo previsto.

Clase Climática	T. Amb. (°C)	T. Amb. (°F)
SN N	de 10 a 32 de 16 a 32	de 50 a 90 de 61 a 90
ST	de 16 a 38	de 61 a 100
T	de 16 a 43	de 61 a 110

REQUISITOS ELÉCTRICOS

IMPORTANTE:
• En caso de poner grandes cantidades de vino en la Cava, puede que lleve más días para alcanzar una temperatura constante.

ATENCIÓN:
• La temperatura de conservación no debe nunca bajar de los + 6°C.

• Durante el funcionamiento del producto, sobre la pared de la celda, se pueden formar gotas de rocío o de escarcha. No es necesario rascar la escarcha o enjuagar el rocío. La pared se deshiela automáticamente. El agua de deshielo viene guiada automáticamente desde un lugar de descarga, por lo tanto recoge en un contenedor donde evapora.

• Las rejillas de madera permiten una conservación ordenada de las botellas. El peso máximo sostenible de cada repisa es de 40 kg.

IMPORTANTE:
• Poner las botellas en posición central sobre la rejilla.

• Al cerrar la puerta, tenga cuidado que las botellas no toquen la puerta de vidrio.

ATENCIÓN:
Conserve el alcohol de alta gradación sólo herméticamente cerrado y en posición vertical.

• Debido a la circulación de aire en el frigorífico, se forman zonas con temperaturas diferentes: Las zonas más frías son aquellas cercanas a la pared posterior, las más calientes cercanas al vidrio de la puerta.

• Conservar los vinos embotellados siempre afuera del embalaje y no en cajas de cartón.

IMPORTANTE:
Use siempre guantes al empezar la instalación o realizar un trabajo de manutención

CONDICIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte el interruptor automático o desenchufe de la corriente antes de efectuar cualquier mantención en el producto.

Recoloque todos los componentes antes de encender el producto.

No remueva el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.

No use un adaptador o triple.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

Enchufe tipo Schuko

• **ADVERTENCIA**: El enchufe macho de conexión (Schuko), debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.

• Verifique si el suministro eléctrico indicado en la etiqueta del cable de la Cava de Vino es el mismo suministro del área local donde será enchufado (220 V).

• Verifique si su domicilio posee una correcta conexión a tierra según la reglamentación local.

• Realice el montaje del producto con la correcta ventilación como muestran las figuras **(fig 1 y 2)**.

• Las puertas de la Cava de Vino no son reversibles.

• Instale el producto lejos de las fuentes de calor.

• La instalación en un ambiente caliente, la exposición directa a los rayos del sol o la colocación del producto en las cercanías de una fuente de calor (encimeras, hornos), aumentan el consumo de energía y deberían ser evitadas.

• Suponiendo que eso no fuera posible, es necesario respetar las siguientes distancias mínimas:

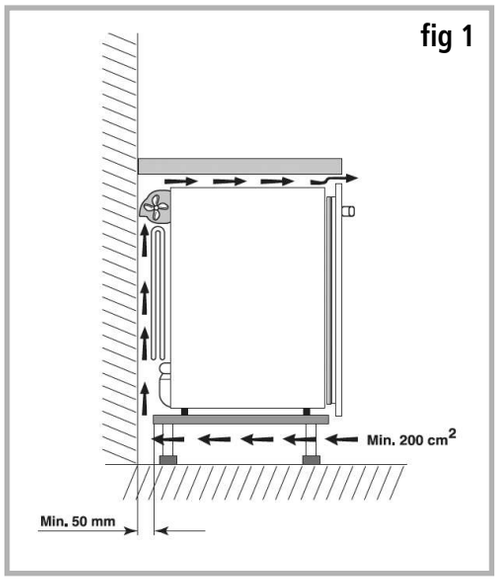
- 30 cm de las cocinas/encimeras a carbón o a petróleo;

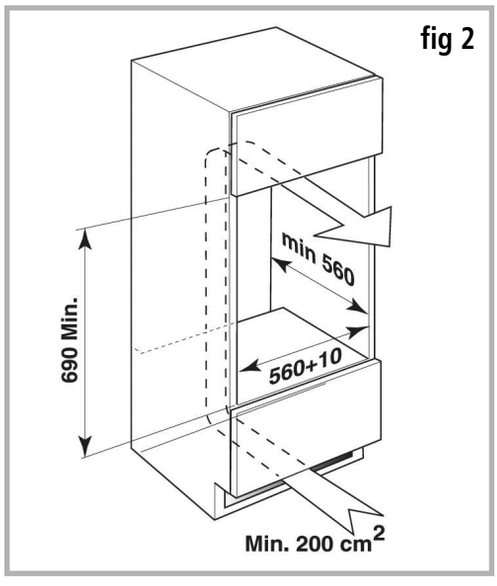
- 3 cm de las cocinas/encimeras eléctricas y/o a gas.

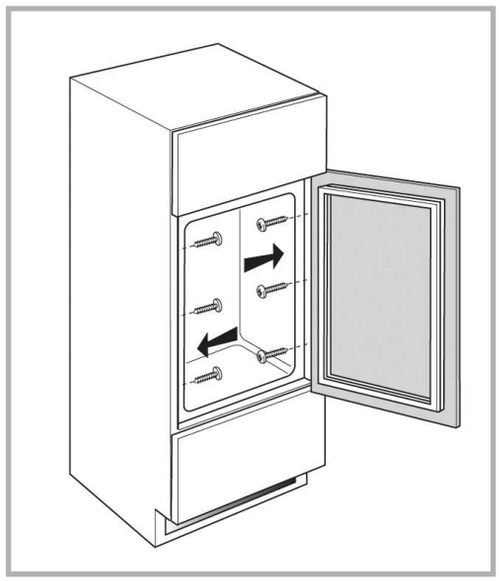
• Posicionarlo en un lugar seco y bien aireado.

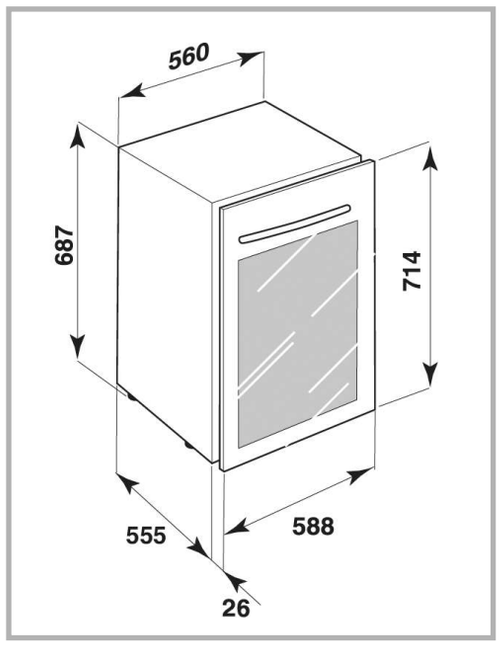
• Limpiar el interior (ver el capítulo "Limpieza y Manutención")

• Insertar los accesorios del equipo.









CONEXIÓN ELÉCTRICA

CONDICIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Choque Eléctrico

Apague el interruptor automático o desconecte de la corriente la encimera antes de efectuar cualquier manutención en el producto.

Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.

No retire el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un contacto de pared con conexión a tierra.

No use un adaptador o triple. Exceptuando adaptadores certificados o proporcionados por el fabricante.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones por peso excesivo.

Use dos o más personas para mover e instalar el producto.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

• Las conexiones eléctricas deben estar de acuerdo a las normativas locales.

• Los datos relativos a la tensión y a la potencia absorbida están escritos en la tarjeta de inscripción (situada al interior de la Cava de Vinos).

• La conexión a tierra del producto es obligatoria según los términos de las leyes.

• El fabricante niega cualquier responsabilidad por eventuales daños inesperados en personas, animales o casas, derivados de la falta de observación de las normas indicadas más arriba.

Si el enchufe y la conexión no son del mismo tipo, contactar un representante técnico especializado en este tipo de material. El representante verificará las necesidades para instalación del producto. La instalación sin una evaluación técnica especializada podrá causar daños al equipo, lo que ocasionaría la perdida de la garantía.

• No usar alargadores o adaptadores múltiples.

• **Desconexión eléctrica** - La desconexión eléctrica debe ser posible o sacando el enchufe o mediante un interruptor bipolar de red situado arriba del enchufe.

ANTES DE USAR EL PRODUCTO

El producto que ha comprado es una Cava de Vinos, producto profesional destinado exclusivamente para la conservación de los vinos.

Para utilizar lo mejor posible su Cava de Vinos, lea atentamente estas instrucciones para el uso, en las que encontrará la descripción del producto y consejos útiles para la conservación de los vinos. Guárdelas para futuras consultas.

Mantener el material empaquetado (bolsas plásticas, pedazos de poliéster etc.) fuera del alcance de los niños

Asegúrese que el producto no haya sido dañado durante el transporte.

Después de haber desembalado el producto, asegúrese que la puerta cierre perfectamente. Cualquier daño, debe ser comunicado a la Central de Atención KitchenAid dentro de las primeras 24 horas.

Espere por lo menos dos horas antes de encender la Cava de Vinos, de manera a permitir al circuito refrigerante estar perfectamente eficiente.

Asegúrese que la instalación y la conexión eléctrica sean hechas por un técnico calificado, según las instrucciones del fabricante y las normas locales vigentes.

La instalación de las conexiones eléctricas y/o reemplazo del cable de alimentación deben ser realizadas por el servicio técnico Autorizado KitchenAid.

Lea y obedezca siempre todas las instrucciones de este manual.

La conservación de los vinos

Como es sabido, el vino puede ser conservado en el tiempo. Si son mantenidos en un lugar adecuado, los vinos blancos pueden ser conservados por cerca de dos años desde la fecha de la vendimia, pero de todos modos, es preferible consumirlos dentro de un año. Los vinos rojos ligeros pueden ser, en vez, conservados hasta dos años; mientras algunos de los vinos rojos con más cuerpo pueden resistir por diez años y los especiales incluso veinte. Cuando compre una botella de vino colóquela inmediatamente en una cava o en otro lugar apto. En el proceso que va del cultivo de la uva hasta la maduración y al momento de la vendimia y de la vinificación son determinantes tres factores: la luz, la humedad del aire y la temperatura ambiente. Para hacer que el sabor del vino alcance una total maduración y para mantener su buen aroma, es necesaria una conservación perfecta mediante la interacción de estos tres factores.

Lugar de conservación

No todos disponen de un lugar subterráneo para destinar como cava. Sólo recientemente la tecnología ha logrado crear un sustituto válido para la cava clásica. El refrigerador – Cava de Vinos - que ha adquirido es un producto especialmente estudiado para contener y conservar de modo correcto los vinos. **En su interior, de hecho, no se logran conservar frutas, verduras, conservas, solamente sus botellas de vino preferidas**. De este modo, incluso sin disponer de un espacio de cava, es posible hacer madurar, conservar adecuadamente y degustar cada tipo de vino.

Modo de conservación

Regla imprescindible para conservar sus botellas preferidas es aquella de acostarlas sobre un lado o de tenerlas inclinadas, de modo que, el vino moje el corcho. Muchos piensan que esto provoca el clásico olor de "corcho". En realidad, el contacto del vino con el corcho favorece la elasticidad del corcho garantizando su funcionalidad. Una fácil remoción de las botellas para su utilización evita, de hecho, sacudidas accidentales que, como las vibraciones, pueden poner en suspensión los sedimentos alterando, más o menos a la larga, el aspecto estético del vino. Mueva entonces sus botellas lo menos posible y deje reposar el vino. Evite además, poner en contacto las botellas con la pared del fondo en cuanto eso no sólo comprometería un eficiente deshielo, sino que podría arruinar las etiquetas de las botellas a causa de las gotas de agua que se reúnen durante el deshielo. Los estantes sobre los cuales se posan las botellas deben ser de madera, material que absorbe eficazmente eventuales vibraciones y se debe mantener la botella lejos de la pared que transmite el frío. Además es fundamental mantener las botellas de vino lejos de sustancias o lugares caracterizados de fuertes olores en cuanto éstos pueden ser fácilmente transmitidos al vino.

La temperatura

La temperatura representa un factor crítico e importante por todo el ciclo de vida del vino y determina su buen desarrollo cuando se mantiene en la botella luego, al depurarse. Para una óptima conservación, la temperatura debe ser mantenida constante en un intervalo entre los 8 y 12°C. Es fundamental evitar rápidas y amplias amplitudes térmicas: una temperatura muy elevada dilata los líquidos y provoca una aceleración de la maduración del vino, mientras una temperatura excesivamente baja (por debajo de los 4 o 5°C) puede provocar que se desarrolle un defecto que perjudica la calidad estética del vino. En caso extremo, en el cual la temperatura baja los 10°C, el vino congelado puede provocar la explosión del corcho.

El corcho

El corcho representa un componente fundamental de la botella: su calidad, escogida por el productor del vino es muy importante por una correcta maduración del vino mismo. Las perfectas condiciones del corcho, incluso sobre la botella que compramos, dependen exclusivamente de los estándares de uso y de almacenamiento utilizados por el productor o embotellador.

ALMACENAMIENTO DE BOTELLAS

Almacenamiento clásico con 36 botellas

Si se desea ordenar las botellas para la conservación del vino de manera tal, de hacerlas visibles y fácilmente extraíbles, se aconseja la configuración de a 36 botellas (bordeleses o mixtos bordeleses y renanos). Ubicar en las apropiadas cavidades de cada una de las cinco repisas de madera, una cantidad máxima de seis botellas; otras seis botellas pueden ser colocadas en las cavidades curvas situadas sobre la base de la cava hasta por un total de 36 botellas. Las repisas de madera tienen un sistema de bloqueo para evitar extracciones involuntarias que podrían causar la caída de las botellas. Se sugiere colocar las botellas más grandes (Renana).

Almacenamiento con botellas tipo Champagnotta

Por sus dimensiones mayores respecto a las botellas clásicas, las Champagnottas se deben colocar sobre la base de la cava en un número máximo de cinco.

En caso que quiera almacenar otras botellas tipo Champagnotta se debe remover la quinta repisa y se deben colocar las botellas en esos puestos sobre la base de la cava en sentido opuesto respecto de las precedentes. Es posible así almacenar hasta nueve botellas de tipo Champagnotta.

Remoción de las repisas de madera

Para la remoción de las repisas de madera proceder de la siguiente manera:

1. Con una mano sostenga la parte anterior de la repisa

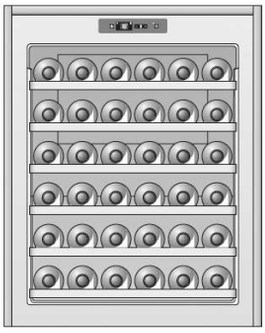
2. Extraiga lentamente la repisa tirándola hacia uno por 1/3 del total.

Si las botellas son pocas

Si el número de las botellas a disposición no es suficiente para llenar la cava, se aconseja subdividirlas entre todas las repisas disponibles, evitando cargarlas todas en lo alto o lo bajo. Para una visualización mejor del exterior, se aconseja disponerlas centralmente sobre todas las repisas.

ALMACENAMIENTO DE BOTELLAS

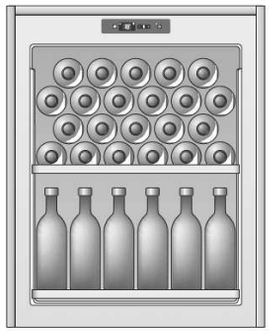
Otras configuraciones para el almacenamiento de las botellas

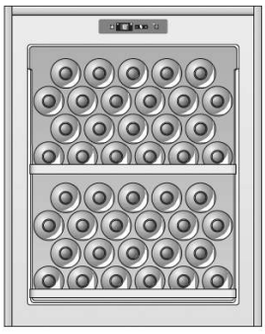


STANDARD
36 botellas
(100% acostadas)
5 repisas utilizadas

MAXIMO ALMACENAMIENTO
46 botellas
(48% acostadas
y 52% de pie)
1 repisa utilizada

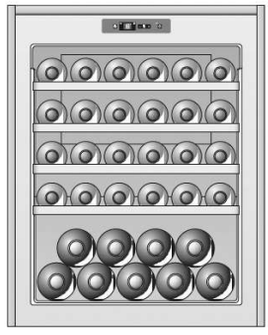
4 filas (4x6)



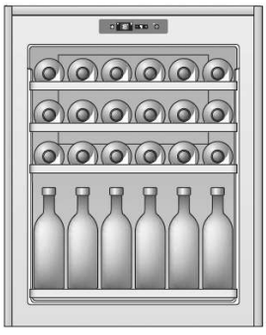


CONSERVACIÓN
44 botellas
(100% acostadas)
1 repisa utilizada

ALMACENAMIENTO CON BOTELLAS CHAMPAGNOTTA



En ningún caso extraer más de una repisa corredera a la vez



SERVICIO
42 botellas
(50% acostadas y
50% de pie)
3 repisas utilizadas

4 filas (4x6)

TABLA DE LAS TEMPERATURAS ÓPTIMAS EN LOS CUALES SERVIR LOS VINOS

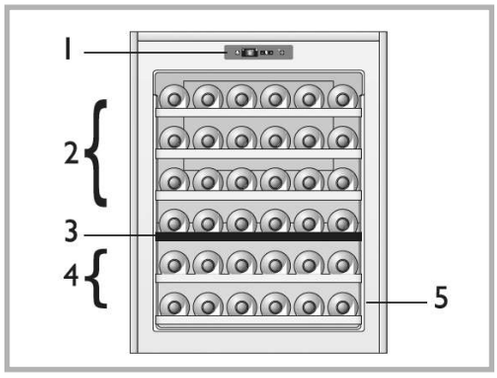
En la tabla abajo se señalan las temperaturas indicadas en las cuales debería estar servido el vino en la mesa.

En el caso en el cual el vino deba ser servido a una temperatura superior a la impuesta al interior

Barolo	17ºC
Barbaresco	17ºC
Beaujolais	13ºC
Bordeaux Blanco Seco	8ºC
Bordeaux Rojo	17ºC
Bourgogne Blanco	11ºC
Bourgogne Rojo	18ºC
Brunello	17ºC
Champagne	6ºC
Chianti clásico	16ºC
Passito di Pantelleria	6ºC
Provenzal Rosé	12ºC
Espumantes Secos y Dulces	6ºC

Verducchio	8ºC
Vinos blancos del Trentino	11ºC
Vinos blancos de Franciacorta	11ºC
Vinos blancos secos	8ºC
Vinos de Friuli	11ºC
Vinos de Rodano	15ºC
Vinos del Loira Blancos Secos	10ºC
Vinos del Loira Licorosos	7ºC
Vinos del Loira Rojos	14ºC
Vinos Passiti Licorosos	8-18ºC
Vinos Novelli	12ºC
Vinos Rojos Ligeros, poco tánicos	14ºC
Vinos Rojos, medianamente estructurados, suficiente tánicos	16ºC

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de comandos electrónicos
2. Espacio superior con grillas
3. Separador extraíble (negro)
4. Espacio inferior
5. Tarjeta de registro

USO DEL PRODUCTO

NOTA:
Para una correcta conservación del vino, recomendamos establecer la temperatura del termostato a 10°C (sección superior) de manera de obtener una temperatura de 15-16°C.

Para el funcionamiento en una única zona de temperatura, se remueve la repisa porta botellas de color negro y se sustituye con la repisa que es parte de los accesorios (del mismo tipo de las otras color madera ya instaladas).

Se aconseja mantener la repisa no utilizada en un lugar seco y fresco para evitar que sea dañada por la humedad o por otros agentes atmosféricos y que sea inutilizable para una oportunidad futura.

Regulación de la temperatura

La temperatura del producto fue regulada en la fábrica y corresponde a 15°C (sección superior). Caso necesario, es posible modificar la temperatura de la sección superior de la manera que sigue:

• En el momento de la conexión a la red eléctrica, el display muestra la temperatura establecida en el interior.

• Apriete la tecla (+) por alrededor de un segundo; el indicador de la temperatura comenzará a titilar.

• Apriete las teclas (+) o (-) hasta que se alcance la temperatura deseada.

• Espere 5 segundos a que el indicador se quede fijo; la temperatura fue establecida.

• Espere que la adecuación de la temperatura tenga efecto y coloque las botellas de vino en la cava. La luz de adentro no se enciende (o se apaga temporalmente) cuando la temperatura, al interior, supera los 24°C, eso para ayudar a alcanzar más rápido la temperatura establecida.

Control de la temperatura

• **Zona Superior:** En cada momento se visualiza la temperatura de la zona superior en el display de control.

• **Zona Inferior:** La temperatura de la sección inferior no es regulable separadamente, pero es cerca de 5 o 6° más alta que la sección superior. Para visualizar la temperatura de la zona inferior apriete la tecla (-) por un segundo y podrá ver la temperatura de la zona inferior por tres segundos.

Esta operación puede ser repetida más veces para controlar la temperatura de la sección inferior.

Suponiendo que la zona sea establecida como única, removiendo el separador, será suficiente ver la temperatura indicada en el display de control, sin apretar ninguna tecla.

USO DEL PRODUCTO

Encender la Cava de Vinos

Conecte el enchufe para poner en funcionamiento el producto y regule la temperatura sobre el panel frontal de la Cava, una pequeña luz verde se iluminará y el producto estará encendido.

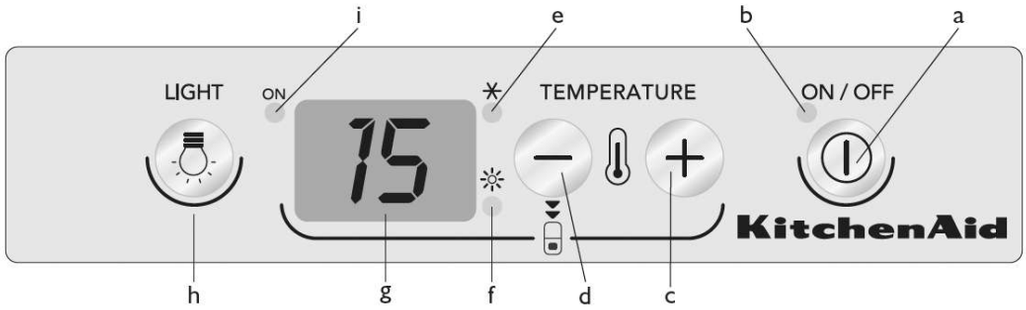
Está presente al interior del producto una lámpara que se activa automáticamente con la apertura de la puerta o que puede ser encendida cuando se quiera desde el panel de comando apretando la tecla dispuesta.

Regulación de la temperatura

Para un funcionamiento correcto del producto aconsejamos regular la temperatura según las indicaciones dispuestas en el párrafo "Introducción sobre el vino".

NOTA:
La temperatura ambiente, la frecuencia de apertura de la puerta y la posición del producto pueden influenciar las temperaturas internas.

Descripción del Panel de Control



a. Botón on/off: Encendido/Apagado del producto
b. Luz de funcionamiento del producto
c. Botón (+) para aumentar la temperatura (máx +18°C)
d. Botón (-) para disminuir la temperatura (mín +6°C)
e. Luz de enfriamiento activado
f. Luz de calentamiento activado
g. Display de temperatura en el interior
h. Botón de luz interna
i. Luz para la luz interna

Funcionamiento de la cava con doble zona de temperatura o con zona simple

La cava está programada para el funcionamiento con dos zonas de temperatura o, en una segunda alternativa, en una zona única de temperatura. Para el funcionamiento a doble temperatura, posicione la rejilla porta botellas de color negro sobre las guías del cuarto estante (partiendo del primero en lo alto), después establezca la temperatura deseada en la zona superior, teniendo bien presente que la temperatura de la sección inferior, una vez alcanzada la temperatura deseada, será más alta que aquella establecida en cerca de 6 grados centígrados (la temperatura de la zona inferior no puede ser establecida separadamente).

LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

Antes de llevar a cabo cualquier operación de manutención o limpieza, apagar el interruptor automático o bien desconectar el producto de la red eléctrica.

El descongelamiento la Cava de Vino KitchenAid es completamente automático.

⚠ ADVERTENCIA

No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos a los recomendados por el fabricante.

La presencia periódica de gotitas de agua sobre la pared posterior interna del producto, evidencia la fase de descongelamiento automático. El agua de descongelamiento viene dada automáticamente desde un punto de descarga, por lo mismo, se recoge en un contenedor donde se evapora.

ADVERTENCIA

Mantener despejadas las rejillas de ventilación de la envolvente del artefacto.

En caso de necesidad

1. Vacíe completamente la Cava de Vinos

2. Desconecte el producto de la red eléctrica

3. Para impedir la formación de moho, malos olores y oxidación, la puerta del producto debe permanecer entreabierta (alrededor de 3 ó 4 cm)

4. Limpie el producto

• Limpie periódicamente el interior con una esponja humedecida con agua tibia y/o detergente neutro. Enjuague y seque con un paño suave. No use abrasivos.

• Limpie el exterior con un paño suave humedecido con agua. No use pastas o paños abrasivos, ni saca manchas (acetona, cloro, etc.), ni vinagre.

• Efectúe la limpieza de vidrio externo con cualquier detergente específico y la parte interna exclusivamente con un paño humedecido, evitando usar detergentes varios con el fin de preservar la correcta conservación de los vinos.

Limpieza de la repisa

Para una correcta limpieza de las repisas de madera de roble, utilice un paño húmedo. Cuidado para no arruinar los ribetes cuando la reja sea extraída del producto. Por esto se aconseja de aprovechar la máxima apertura de la puerta.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Choque Eléctrico

Apague el interruptor automático o desconecte de la corriente la encimera antes de efectuar cualquier manutención en el producto.

Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.

No retire el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un contacto de pared con conexión a tierra.

No use un adaptador o triple. Exceptuando adaptadores certificados o proporcionados por el fabricante.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

Cambio de tubo Fluorescente

• Desconecte el enchufe del tomacorriente.

• Retire la tapa que protege al tubo.

• Retire el tubo y sustitúyalo por uno nuevo, con las mismas características.

• Reponga la tapa que protege al tubo.

• Conecte el enchufe al tomacorriente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de consultar la Central de Atención KitchenAid, verifique los puntos listados a seguir.

Los ruidos del producto son normales, puesto que los ventiladores y compresores que posee para la regulación del funcionamiento se prenden y apagan automáticamente.

Algunos ruidos de funcionamiento pueden ser reducidos:

• Nivelando el producto e instalándolo sobre una superficie plana.

• Separando y evitando el contacto entre el aparto y los móviles.

• Controlando si los componentes internos están puestos correctamente.

• Controlando que las botellas y los contenedores no estén apretados entre ellos.

Algunos posibles ruidos de funcionamiento:

• Un silbido al encender el producto por la primera vez o después de un período de tiempo prolongado.

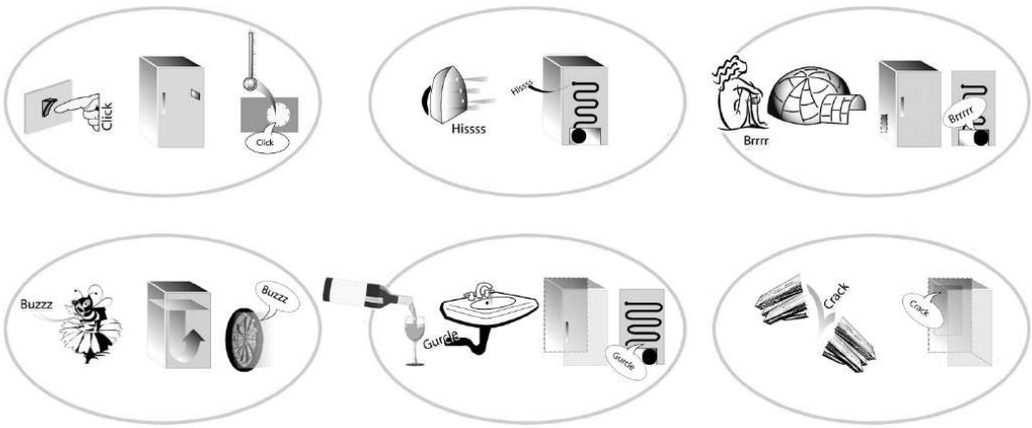
• Un burbujeo cuando el fluido refrigerante entra en los tubos.

• Un zumbido cuando el ventilador se pone en funcionamiento.

• Un ruido cuando el compresor se pone en marcha.

• Un sonido improvisado cuando el compresor se enciende y se apaga.

Cuando escuche estos ruidos el producto tiene un buen funcionamiento.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Fallas	Procedimientos
La Cava de Vinos no funciona	¿Hay una interrupción de corriente?
	¿El enchufe está bien insertado en la corriente?
	¿El interruptor bipolar de red está insertado?
	¿Las protecciones de la instalación eléctrica de la habitación están funcionando correctamente?
	¿Está roto el cable de alimentación?
La temperatura al interior de la Cava de Vino no es suficientemente fría	¿La puerta fue cerrada correctamente?
	¿Las botellas impiden el cierre de la puerta?
	¿El producto está instalado cerca de una fuente de calor?
	¿La temperatura seleccionada es correcta?
	¿La circulación del aire a través de las aperturas de ventilación está obstruida?
La temperatura al interior de la Cava de Vino es demasiado fría	¿La temperatura seleccionada es correcta?
El producto está excesivamente ruidoso	¿La instalación del producto fue efectuada correctamente?
	¿Los tubos en la parte posterior se tocan o vibran?
Hay agua en el fondo del producto	¿La descarga de agua de descongelamiento está obstruida?

TEMAS AMBIENTALES

1. Embalaje

KitchenAid busca, en sus nuevos proyectos, usar embalajes cuyas partes sean de separación fácil, así como de materiales reciclables. Por lo tanto, materiales usados (tales como poliestireno expandido (plumavit), bolsas de plásticos y cartones) deben ser desechados de manera consciente, entregándolos a contenedores dedicados al reciclaje, cuando sea posible.

2. Producto

Este producto fue construido con materiales reciclables y/o reutilizables. Por lo tanto, al desechar este producto, busque las compañías especializadas para su correcto desarme.

3. Desecho

Al desechar este producto, al final de su vida útil, solicitamos observar la legislación local existente y vigente en su ciudad, para hacerlo de la forma más correcta posible.

INFORMACIÓN

Este producto NO contiene CFC. El circuito refrigerante contiene R134a (HFC) o (HC), mirar la tarjeta de registro ubicada al interior del producto.
Para los productos con Isobutano (R600a): El isobutano es un gas natural sin efectos en el ambiente, pero inflamable. Por lo tanto, es indispensable asegurarse que los tubos del circuito refrigerante no sean dañados.

Declaración de conformidad CE

• Este producto está destinado a la conservación de productos alimentarios y es fabricado en conformidad al reglamento (CE) No. 1935/2004

• Este producto ha sido proyectado, fabricado y comercializado en conformidad a:

- objetivos de seguridad de la Norma "Baja Tensión" 2006/95/CE (que sustituye la 73/23/CEE y sucesivas enmiendas);

- los requisitos de protección de la Norma "EMC" 89/336/CEE, modificados por la Norma 93/68/CEE.

La seguridad eléctrica del producto está asegurada solamente cuando esté correctamente conectado a una instalación eficiente de conexión a tierra sujeto a las normas legales.

ASISTENCIA TÉCNICA O DE MANUTENCIÓN

En caso que existan dudas o problemas con el producto, contactarse a la Central de Atención KitchenAid. Cuando llame, usted necesitará tener a la mano el número del modelo y de la serie de su producto. Ambos números se encuentran en la etiqueta ubicada en la parte interna del producto con el logo KitchenAid.

Puede contactar a la Central de Atención KitchenAid llamando a los números a continuación, o accesando a nuestra pagina web.

Región Metropolitana: 4004-1759
Provincias: 0800-722-1759
www.kitchenaid.com.br

GARANTÍA

El servicio de garantía ofrecido por **KitchenAid** le dará la tranquilidad de poder contar con una completa asesoría técnica del producto, que cubre las intervenciones necesarias para la restitución de la unidad a su estado normal de funcionamiento. Este servicio se compone de:

A) Póliza de Garantía Legal (ley 19496), en la cual quedan claramente expresados los derechos y obligaciones que dicha ley otorga y exige al consumidor, durante los primeros tres meses de adquirido el producto.

B) Certificación de Asistencia Técnica: a través de este documento se otorga en forma gratuita un periodo de un año que incluye los tres meses de garantía que se proporciona según la ley, por los servicios de reparación sin costo hasta completar el período ofrecido. Todo esto es a partir de la fecha de compra del producto.

Whirlpool Chile Ltda. Se compromete a tener reparado el bien en un plazo que no excederá los 30 días contados a partir del ingreso de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos cuando los mismos provengan del extranjero. Para que esta garantía sea válida, se deberá presentar la factura o boleta de compra.
Quedan exceptuados de esta garantía los daños ocasionados por golpes, rayaduras, caídas, instalación incorrecta o ilegal o no efectuada de acuerdo a las normas y disposiciones vigentes, desgastes producidos por maltratos o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor, y en aquellos modelos que posean iluminación interna, los casos de quemado de las lámparas de filamento. Toda intervención interna, o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por Whirlpool Chile Ltda., anulará automáticamente la validez de la presente garantía. Toda intervención técnica solicitada por el usuario dentro del período de garantía que no fuera originada por falla o defecto alguno estará a cargo del mismo.
Asimismo quedará automáticamente anulada la validez de esta garantía si los productos destinados al uso doméstico son utilizados con fines comerciales.
En ningún caso, Whirlpool Chile Ltda., asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquiriente, usuario o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generando obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado.

PEDIDOS DE SERVICIO A DOMICILIO: 7532600 (en regiones sírvase consultar la cartilla de red nacional)

Para una mejor atención, le solicitamos enviar esta colilla por correo a nuestra oficina central, ubicada el El Roble 749, Recoleta, Santiago.

Nombre: _____

RUT: _____ Dirección: _____

Ciudad: _____

Producto: _____ Fecha de compra: _____

Nombre del distribuidor: _____

DATOS TÉCNICOS

CÓDIGO DEL PRODUCTO	**KRVX6010**
Dimensiones de la Cava de Vino (A x L x P – mm)	687x560x579
Dimensiones en Embalaje (A x L x P – mm)	785x670x715
Peso Líquido (sin embalaje) (kg)	39.5
Peso de la Cava Embalada (kg)	44

Características Operacionales	
Tipo de Gas	R600a
Nivel de Ruido	39 db
Regulación de Temperatura (°C)	6-18°
Capacidad (numero de botellas)	hasta 46
Zonas de temperatura diferenciadas	2 (posibles)
Rejillas en roble para reducir vibraciones	5
Vidrio con Protección anti-UV	Si, en la puerta

Características Eléctricas	
Tensión (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	50

NOTAS

NOTAS

NOTAS

FOR THE WAY IT'S MADE.™